


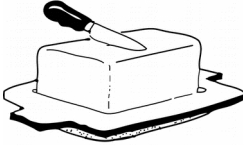

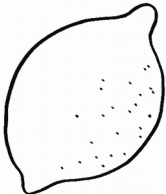
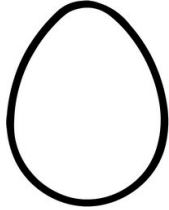

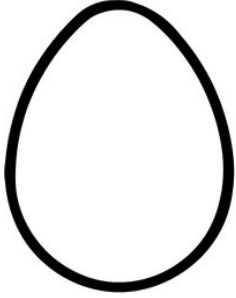




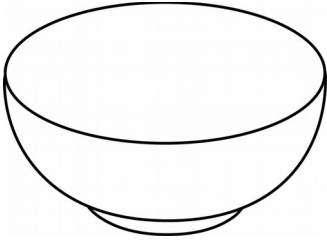
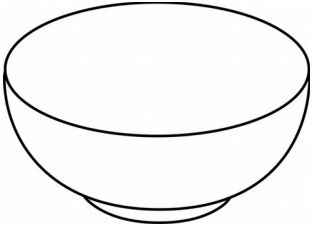


CAKE AU CITRON SANS GLUTEN

INGREDIENTS

				
80 g de FARINE de RIZ	80 g de FARINE de CHATAIGNE	170 g de SUCRE	150 g de BEURRE 1/2 sel	1 / 3 de SACHET DE LEVURE
				
2 CITRONS	3 OEUFS			

 © Can Stock Photo - csp8958399				
				
				
Préchauffer le four à 180° (th 6)	Mélanger les OEUFS et le SUCRE jusqu'à ce que le mélange blanchisse	Ajouter les 2 farines et la LEVURE. Mélanger		

			
			
<p>Faire fondre le BEURRE 1/2 sel</p>	<p>Ajouter le BEURRE FONDU et mélanger</p>	<p>Laver les CITRONS. Râper les ZESTES</p>	<p>Presser les CITRONS et verser le JUS et les ZESTES dans la PATE. Mélanger délicatement</p>
			
		 <p>© Can Stock Photo - csp8958399</p>	
<p>Beurrer et fariner un moule</p>	<p>Verser la pâte dans le moule</p>	<p>Faire cuire au four pendant 40 minutes environ à 180° (TH 6)</p>	